

Generalità	Formaggio di Fossa di Sogliano							
Presentazione	<p>Formaggio di Fossa di Sogliano DOP</p> <p>Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP si deve considerare un prodotto di sola trasformazione perché è il risultato dei processi che avvengono nelle “fosse” in cui vengono messi a stagionare formaggi che sono stati prodotti seguendo propri, diversi processi produttivi. Generalmente vengono “infossati” formaggi semistagionati, prodotti con latte ovino, vaccino, o misto vaccino-ovino (in cui il latte vaccino non può superare l’ 80%). Non ha una forma definita perché, a causa delle fermentazioni anaerobiche che avvengono nel periodo in cui matura in fossa, tutte le forme subiscono schiacciamenti che alterano completamente il loro aspetto iniziale e spesso perdono anche la crosta che viene “digerita” a far corpo unico con la pasta.</p> <p>La pasta, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino, è compatta e generalmente grassa e untuosa. Il suo profilo olfatto-gustativo varia a seconda del latte di provenienza del formaggio, ma è sempre molto particolare, intenso e persistente. Tipicamente è ricco di aromi che ricordano il sottobosco, con sentori di muffa e di tartufo.</p> <p>I formaggi a latte ovino sono caratterizzati da odore-aroma fragrante e intenso, da una gradevole sapidità e da una leggera piccantezza. Quelli a latte vaccino hanno odore-aroma fine e delicato, sapore moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro. Quelli a latte misto sono in genere gradevoli ed equilibrati, tra il saporito e l’amabile, con possibili sentori amarognoli.</p> <p>Può essere degustato da solo, o accompagnato con miele, confetture di frutta, “saba” (mosto cotto), aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio. In cucina viene utilizzato come ingrediente delle minestre tipiche romagnole (cappelletti, passatelli, “orecchioni” ecc.) e, grattugiato, come condimento per primi e secondi piatti, eventualmente gratinati.</p> <p>Va accompagnato con vini dotati di struttura e grande morbidezza (es. <i>Amarone classico</i>, di annata vecchia, <i>Sangiovese di Romagna</i> di 6/8 anni, ma anche <i>Taurasi</i>, o <i>Aglianico</i> datati, o <i>Barolo</i>, <i>Barbaresco</i>, <i>Brunello</i> purché datati e importanti).</p> <p>Qualora sia servito con confetture di frutta o di verdura con evidenza di residua acidità, con miele (Melata di bosco, o miele millefiori - è sconsigliato il miele di castagno che rafforzerebbe gli eventuali sentori amarognoli del formaggio-), con riduzioni di mosto o vino, o con Aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio, è indicato l’abbinamento con vini passiti (<i>Albana di Romagna</i> passito, <i>Marsala</i> dolce e molto invecchiata, ...)</p>							
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 1183/2009							
Produzione	Nazione	Italia						
	Regione	Emilia Romagna, Marche						
	Province-Zona	Provincie di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona; Macerata, Ascoli Piceno : Intero territorio; Provincia di Bologna : limitatamente nei Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.						
	Tipologie	OVINO, VACCINO, MISTO						
Allevamento		Pascolo estensivo, Stabulazione.						
	Tipo	<table border="1"> <thead> <tr> <th>OVINO</th> <th>VACCINO</th> <th>MISTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Razze ovine: <i>Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, delle Langhe, Pinzirita</i> e relativi meticci.</td> <td>Razze bovine: <i>Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa</i> e relative meticci.</td> <td>Razze ovine e bovine: Vedi razze a lato.</td> </tr> </tbody> </table>	OVINO	VACCINO	MISTO	Razze ovine: <i>Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, delle Langhe, Pinzirita</i> e relativi meticci.	Razze bovine: <i>Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa</i> e relative meticci.	Razze ovine e bovine: Vedi razze a lato.
OVINO	VACCINO	MISTO						
Razze ovine: <i>Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, delle Langhe, Pinzirita</i> e relativi meticci.	Razze bovine: <i>Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa</i> e relative meticci.	Razze ovine e bovine: Vedi razze a lato.						
Alimentazione	<p>L'alimentazione base del bestiame stabulato è costituita da foraggi, composti da graminacee e leguminose raccolte da prati monofiti, oligofiti e polifiti dei territori regionali individuati, che attraverso il clima e le caratteristiche del suolo determinano la qualità della produzione del latte.</p> <p>Gli animali al pascolo utilizzano le stesse essenze foraggere utilizzate per la fienagione ed i pascoli polifiti spontanei ricchi di flora con specie vegetali erbacee, arbustive e arboree.</p> <p>I foraggi affienati o verdi ed il pascolo possono essere integrati da mangimi semplici (un solo tipo di granaglie) o composti (più tipi di granaglie), con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. L'integrazione della dieta con mangimi, non deve superare il 30 % della razione giornaliera totale.</p> <p>Non è ammesso l'uso di insilati.</p>							
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela del Formaggio "Il Fossa" di Sogliano al Rubicone</p> <p>P.zza della Repubblica, 26 47030 Sogliano al Rubicone (FC)</p> <p>Tel. 0541 948875</p> <p>email: ilfossa@agraria.it</p> <p>web: www.agraria.it/ilfossa/</p>							
Storia	Il nome del formaggio, che risale a diversi secoli addietro ed è prodotto tra l'Emilia Romagna e le Marche, deriva dal fatto che la sua stagionatura avviene in ambienti sotterranei, le “fosse”, scavate nel tufo della zona di							

	<p>produzione.</p> <p>A partire dal 1350 la Signoria dei Malatesta istituì la Compagnia dell'Abbondanza dentro la cinta muraria, nei <i>castrum</i>, e nelle <i>tumbae</i>, case coloniche sparse sul territorio.</p> <p>Le fosse erano usate per custodire, celare, preservare cereali, generi alimentari di varia natura e per stagionare il formaggio, in caso di assedio, epidemia, carestia e per sottrarlo alle durissime clausole dei contratti che regolavano le colonie. Nel corso dei secoli l'usanza si è mantenuta costante e leale, secondo le regole stabilite dai codici malatestiani.</p> <p>La caratteristica di questo formaggio consiste prevalentemente nel sistema di stagionatura, basato sulle fermentazioni anaerobiche che avvengono nelle "fosse" in cui il formaggio viene sigillato, che ne determina le particolarissime caratteristiche organolettiche.</p> <p>Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia: durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi; per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano. Spento il fuoco si procede alla pulizia, eliminando ogni residuo di cenere; si realizza sul fondo un pavimento sopraelevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, questo consentirà il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio.</p> <p>Durante la stagionatura; viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano, sorretto da uno steccato verticale di canne; la fossa viene riempita accatastando i sacchi contenenti il formaggio, fino all'imbocatura.</p> <p>Dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato; riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione. La fossa viene quindi chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso o malta di arenaria "<i>calcidrata</i>". E' ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole.</p> <p>Da questo momento comincia la stagionatura. È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura.</p>
--	---

Descrizione		Formaggio di Fossa di Sogliano		
		OVINO	VACCINO	MISTO
Classificazione	NOTA:	I dati relativi alle operazioni antecedenti all'infossatura - che compaiono " <i>in corsivo</i> " - sono del tutto indicativi perché ogni tipologia di formaggio utilizzata per essere stagionata in fossa ha le proprie caratteristiche e segue il proprio processo produttivo		
	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Formaggio		
	Lattifera	Pecora	Vacca	Misto pecora-vacca
	Trattam. latte	<i>Intero, Crudo o Pastorizzato</i>		
	Temp. Cagliata	<i>Semicotto</i>		
	Umidità pasta	<i>Semiduro</i>		
	Tecnologia	Fermentato, Pressato		
	Stagionatura	Stagionato		
Conten. Grasso	<i>Semigrasso</i>			
Geometria forma	Aspetto	Molto irregolare, con arrotondamenti e depressioni, causate dalla deformazione delle forme durante l'infossatura		
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.		
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.		
Peso	Kg	0,5 ÷ 1,9		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o appena accennata ("buccia"), a causa della fermentazione anaerobica che avviene nelle fosse e che tende ad inglobare nella pasta la crosta dei formaggi utilizzati		
	Aspetto	Umida e grassa. In alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente		

		asportabili con leggera raschiatura		
	Spessore	n.d.		
	Colore	Varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. La presenza sulla superficie di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo ocre, più o meno intense, rientra nelle caratteristiche del prodotto		
	Consistenza	n.a.		
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ambrato o leggermente paglierino		
	Struttura	Abbastanza dura, Compatta, Untuosa		
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Assente		
Odore / Aroma	Intensità	Intenso		
	Persistenza	Persistente		
	Riconoscimenti	Caratteristico, ricco di aromi che ricordano il sottobosco, con sentori di muffa e di tartufo.		
	Retrogusto	n.a.		
Sapore	Dolce, Salato	Gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole.	Fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro.	Gradevole ed equilibrato, tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.
	Acido, Amaro			
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;		
Struttura (in bocca)		Compatta, Abbastanza dura, Grassa, Leggermente friabile, Leggermente adesiva, Abbastanza solubile		
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 32%		

Utilizzo		Formaggio di Fossa di Sogliano		
		OVINO	VACCINO	MISTO
Utilizzo	In tavola	Può essere degustato da solo o accompagnato con miele, confetture di frutta, "saba", aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio.		
	In cucina	Viene utilizzato come ingrediente delle minestre tipiche romagnole (cappelletti, passatelli, "orecchioni" ecc.) oppure, grattugiato, come condimento per primi e secondi piatti, eventualmente gratinati.		
Abbinamenti	Vino	Va accompagnato con vini dotati di struttura e grande morbidezza (es. <i>Amarone classico</i> , di annata vecchia, <i>Sangiovese di Romagna</i> di 6/8 anni, ma anche <i>Taurasi</i> , o <i>Aglianico</i> datati, o <i>Barolo</i> , <i>Barbaresco</i> , <i>Brunello</i> purché datati e importanti). Se servito con confetture o miele è indicato l'abbinamento con vini passiti (<i>Albana di Romagna passito</i> , <i>Marsala</i> , dolce e molto invecchiata, ...)		
	Miele / Confetture	Melata di bosco, o miele millefiori. E' sconsigliato il miele di castagno che rafforzerebbe gli eventuali sentori amarognoli del formaggio. Confetture di frutta o di verdura con evidenza di residua acidità. Riduzioni di mosto, o di vino. Aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio		
	Frutta	Fresca, succulenta, abbastanza aromatica. Mostarda di pere.		
	Verdure			
	Pane			

Produzione		Formaggio di Fossa di Sogiano											
		OVINO				VACCINO				MISTO			
Periodo di produzione		Il formaggio destinato ad essere infossato può essere prodotto tutto l'anno											
Materia prima: • Formaggio • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100			100				< 80	> 20		
	Provenienza	Stalla o pascolo											
	Munte	2 munte giornaliere											
	Trattamenti Fisici	Intero, o Parzialmente scremato											
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato											
Aggiunte	È vietato l'uso di additivi												
Coagulazione	Tipologia	Presamica											
	Temperatura	30÷38 °C											
	Tempo	7 ÷ 20 minuti											
	Tipo di caglio	Agnello in pasta				Vitello				Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Sono quelle tipiche del formaggio che viene utilizzato											
Formatura		In stampi cilindrici											
Trattamenti forma	Stufatura	Eventuale stufatura											
	Pressatura	Sgrondo e pressatura											
	Salatura	A secco, o in salamoia											
Maturazione	Tempo - °C - UR%	60 ÷ 240 giorni prima dell'infossatura											
Stagionatura (in fossa)	Tempo minimo	80 ÷ 100 giorni, fino a due volte l'anno											
	Processo	<p>La caratteristica di questo formaggio consiste prevalentemente nel sistema di stagionatura, che ne determina le particolarissime caratteristiche organolettiche, basate sulle fermentazioni anaerobiche che avvengono nelle "fosse" in cui il formaggio viene sigillato.</p> <p>Prima dell'infossatura le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi; – per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano; – spento il fuoco, si procede alla pulizia eliminando ogni residuo di cenere; – si realizza sul fondo un pavimento sopraelevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, per consentire il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio. <p>Durante la stagionatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> – viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano, sorretto da uno steccato verticale di canne; – la fossa viene riempita accatastando i sacchi contenenti il formaggio, fino all'imboccatura; – dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato; – riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione; – la fossa viene quindi chiusa con un coperchio di legno, sigillato con gesso o malta di arenaria calcidrata; – è ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole. <p>Da questo momento comincia la stagionatura.</p>											

		<p>È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura.</p> <p>Tradizionale: dal 15 agosto al 25 novembre (Santa Caterina); Primaverile: dal 1° marzo fino a max il 20 giugno di ciascun anno. Estiva: dal 21 giugno fino a max il 21 settembre di ciascun anno.</p> <p>Tra un'infossatura e l'altra viene rispettato un periodo di ripristino della fossa di min. 10 giorni, per la pulitura e asciugatura della fossa stessa.</p> <p>Alla fine dell'infossatura estiva, le fosse dovranno osservare un periodo di riposo invernale che avrà una durata minima di 3 mesi.</p> <p>Ogni fossa non potrà effettuare più di 2 infossature nel corso dello stesso anno solare.</p>
<p>Caratteristiche</p>		<p>La marchiatura non è prevista sulla forma, ma tutti i dati di riconoscimento devono comparire su un'etichetta allegata a ogni forma.</p>
<p>Marchiatura</p>		<p>Può essere commercializzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nei sacchi di stagionatura; - In forme intere, o porzionate, in confezioni sottovuoto - In forme intere, o porzionate, in vaschette filmate - In forme intere, o porzionate, in incarti con carta atta ad uso alimentare. <p>Le confezioni suddette di «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto, o da incarti, o da cassette di legno o di cartone.</p> <p>Le operazioni di porzionatura di confezionamento devono avvenire nella zona definita in quanto le forme, dopo il periodo di infossatura, non presentano più la netta distinzione tra la pasta e la crosta e sono indifese verso i processi di essiccazione e di indurimento. Occorre pertanto che il prodotto venga confezionato prima della distribuzione commerciale per evitare la formazione di crepe e fessure nella pasta e per proteggere le caratteristiche del prodotto.</p> <p>Sull'etichetta devono comparire, oltre al logo della denominazione e ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la tipologia di latte utilizzato (Pecorino, Vaccino, Misto); • la dicitura «da latte crudo» per i formaggi prodotti senza pastorizzazione del latte; • il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del caseificatore, o dell'infossatore, o la sede del confezionatore se il prodotto è confezionato da azienda diversa dalle precedenti categorie; • il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura indicando <ul style="list-style-type: none"> • PRM per l'infossatura primaverile • EST per l'infossatura estiva. <p>Il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto.</p>